«Согласовано»
Директор МОУ №1 Кузьмичевская СШ
_____ Л.А. Сулейманова

«Утверждаю»
Директор ООО «Славиа»
_____ Ононриенко Ю.М.

МЕНЮ

на 12 октября 2026г.

Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,5	4,0	5,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	90/30	15,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	28,1	206,4	203/2011	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**810**	**29,2**	**23,5**	**116,0**	**804,6**		**139-10**
Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	6,5	7,5	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	100/30	16,5	14,8	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	33,1	247,7	203/2011	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**950**	**32,3**	**29,0**	**122,8**	**883,9**		**139-10**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**

«Согласовано»
Директор МОУ №
и Кузьмищевская СШ
Т.А. Сулешнова

«Утверждаю»
Директор ООО «Славиа»
Оноприенко Ю.М.

МЕНЮ

на 13 октября 2026г.

Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с крупой (рис)	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Жаркое по-деревенски	200	15,6	21,7	30,6	429,4	468/2024	
Чай черный с яблоком	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**740**	**23,2**	**24,6**	**105,5**	**773,4**		
							139-10
Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с крупой (рис)	250	1,9	2,8	12,1	108,0	101/2011	
Жаркое по-деревенски	230	21,9	25,3	40,1	429,4	468/2024	
Чай черный с яблоком	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**860**	**30,2**	**28,9**	**118,10**	**816,5**		
							139-10

Зав. производством: **Экономист по ценам:**

«Согласовано»
Директор МОУ №
ч Кузьминская сош
Т.А. Кузнецова

«Утверждаю»
Директор ООО «Славиа»
Оноприенко Ю.М.

МЕНЮ

на 14 октября 2026г.

Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Фрикадельки рыбные	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный	30	1,1	2,9	2,5	52,0	593/2004	
Картофельное пюре	150	4,0	4,0	27,1	210,8	128 2011	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**820**	**25,5**	**23,7**	**117,2**	**769,8**		**139-10**
Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Фрикадельки рыбные	100	13,3	15,6	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофельное пюре	180	4,7	4,7	30,0	237,4	128 2011	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**970**	**29,6**	**27,8**	**133,1**	**875,3**		**139-10**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**

«Согласовано»
Директор МОУ № и Кузьмищевская СОШ
_____ А.А. Сушенцова

«Утверждаю»
Директор ООО «Славиа»
_____ Ономриенко Ю.М.

МЕНЮ

на 15 октября 2026г.

Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,5	2,1	5,4	72,2	88/2011	
Гуляш из филе птицы	90	11,4	18,9	0,4	194,0	337/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	28,1	206,4	203/2011	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	**139-10**
Итого за прием пищи:	**790**	**25,5**	**27,5**	**106,5**	**800,7**		
Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	3,1	7,5	90,3	88/2011	
Гуляш из филе птицы	100	13,8	20,7	1,2	200,0	290/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	33,1	247,7	203/2011	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	**139-10**
Итого за прием пищи:	**920**	**29,6**	**31,5**	**115,1**	**871,2**		

Зав. производством: **Экономист по ценам:**

«Согласовано»
Директор МОУ №

«Утверждаю»
Директор ООО «Славиа»
_____ Ониприенко Ю.М.

МЕНЮ

на 16 октября 2026г.

Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем	200	4,5	2,0	7,5	84,5	82/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593 2004	
Каша вязкая гречневая	150	3,1	5,9	29,8	178,2	302/2004	
Чай черный с яблоком	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**810**	**23,1**	**27,4**	**116,8**	**759,9**		**139,10**
Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем	250	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593 2004	
Каша вязкая гречневая	180	7,9	5,0	33,4	213,8	302/ 2004	
Чай черный с яблоком	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**950**	**27,0**	**31,9**	**130,4**	**881,6**		**139,10**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**